Brotbackautomat

10009348

KLARSTEIN

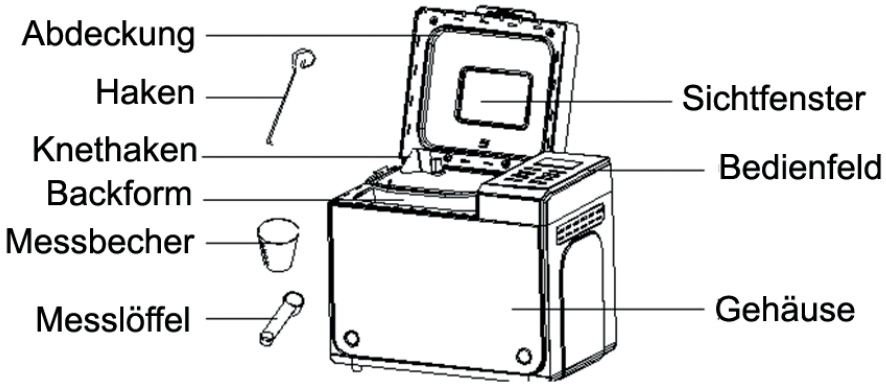
Sehr geehrter Kunde,

zunächst möchten wir Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes gratulieren.

Bitte lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese um möglichen technischen Schäden vorzubeugen.

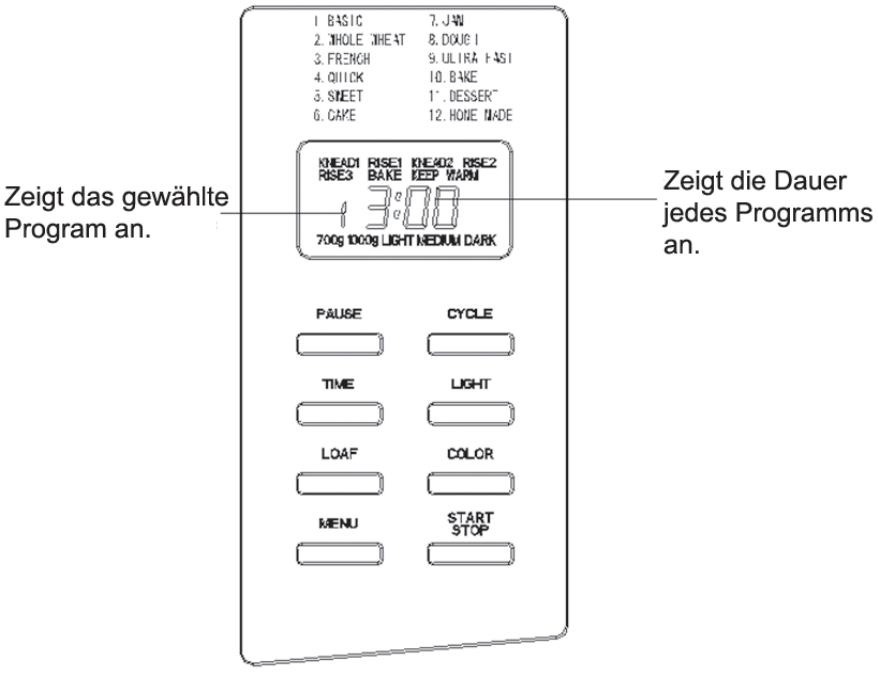
1. Lesen Sie die Anleitung.
2. Prüfen Sie ob die Netzspannung, der auf dem Typenschild angegebenen, entspricht.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht, falls Netzkabel oder Stecker beschädigt sind. Wenden Sie sich an den Verkäufer oder lassen den Schaden durch eine Fachwerkstatt beheben.
4. Fassen Sie keine heißen Oberflächen an. Verwenden Sie immer Handgriffe und Knäufe. Sollte der Handgriff in der Nähe von Metallteilen sein, verwenden Sie, um Verbrennungen zu vermeiden, einen Topflappen oder Ofenhandschuh zum Anfassen oder lassen das Gerät erst abkühlen.
5. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
6. Trennen Sie das Gerät bei Nichtverwendung, wenn Sie Teile entfernen/anbringen und vor der Reinigung vom Stromnetz.
7. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Kanten hängen oder heiße Oberflächen berühren.
8. Um Verletzungen zu vermeiden, darf nur vom Hersteller freigegebenes Zubehör verwendet werden.
9. Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren und geistig oder körperlich eingeschränkten Personen verwendet werden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Des Weiteren darf Kinder über 8 Jahren das Gerät nur unter Aufsicht gereinigt und gewartet werden.
10. Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
11. Stellen Sie es nicht in der Nähe von Gas- oder Elektroheizgeräten oder in einem beheizten Ofen.
12. Besonders vorsichtig sollten Sie sein, wenn Sie das Gerät mit heißen Stoffen gefüllt bewegen.
13. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes während des Backens.
14. Schalten Sie Gerät niemals ohne richtig gefüllte Backform ein.
15. Schlagen Sie niemals die obere Kante der Backform auf eine Fläche um das Brot zu lösen, da dies zu Schäden an der Backform führt.
16. Aluminiumfolie oder andere Materialien dürfen nicht in das Gerät gelegt werden, da es zu einem Kurzschluss oder Feuer kommen kann.
17. Decken Sie das Gerät nicht mit einem Handtuch oder etwas ähnlichem ab; die Hitze und der Dampf müssen zu jeder Zeit entweichen können. Die Berührung mit einem brennbaren Material kann einen Brand verursachen.
18. Stecken Sie das Netzkabel zuerst in das Gerät und dann erst in die Steckdose. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
19. Verwenden Sie das Gerät nur für den gedachten Zweck.
20. Nur für Innenräume geeignet.
21. Das Gerät ist nicht dazu geeignet mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssytem verwendet verbunden zu werden.
22. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt o.ä. gedacht:
    a. Betriebskuchen in Läden, Büros, usw.;
    b. Landwirtschaftliche Betriebe;
    c. In Hotels und Motels, usw.;
    d. Bed&Breakfast-Betriebe.
23. Schalten Sie das niemals ohne eingesetzte Backform ein.
24. **HEBEN SIE DIE ANLEITUNG AUF**

GERÄTEÜBERSICHT



ERLÄUTERUNG ZUM BEDIENFELD

(Die Anzeige kann ohne vorherige Ankündigung abweichen.)



Nach dem Einschalten

Nachdem Sie das Gerät mit dem Stromnetz verbunden haben, hören Sie ein Piepen und es wird „1 3:00" angezeigt. Der Doppelpunkt zwischen „3" und „00" blinkt zu dieser Zeit nicht. Die „1" zeigt das Standard-programm an. „1000g" und „MEDIUM" erscheinen auf der Anzeige. Die sind die Standardeinstellungen.

Start/Stopp

Um ein Backprogramm zu starten und zu stoppen

Zum Starten drücken Sie „START/STOP" für ca. 1.5 Sekunden. Ein kurzes Piepen ist zu hören und der Doppelpunkt blinkt. Alle Tasten außer START/STOP, LIGHT und PAUSE sind nachdem das Programm gestartet wurde inaktiv.

Zum Stoppen drücken Sie „START/STOP" für ca. 1.5 Sekunden. Ein kurzes Piepen ist zu hören und das Programm ist beendet.

Menü
Hier können Sie die verschiedenen Programme wählen. Bei jedem Druck wechseln Sie das Programm und ein Piepton ist zu hören. Drücken Sie die Taste wiederholt, um zwischen den 12 Programmen zu wechseln. Das gewählte Programm wird in der Anzeige eingeblendet. Wählen Sie hiermit das gewünschte Programm. Die 12 Programme werden hier erläutert.

1. **Basic (Basis):** Kneten, aufgehen lassen und backen eines normalen Brotes. Sie können je nach Ihrem Geschmack noch weitere Zutaten hinzufügen.
2. **Whole wheat (Vollkorn):** Kneten, aufgehen lassen und backen eines Vollkornbrotes. Nutzen Sie nicht die verzögerte Einschaltung, da dies die Qualität negativ beeinflusst.
3. French (Baguette): Kneten, aufgehen lassen und backen mit einer längeren Aufgehzeit. Das so gebackene Brot hat eine knusprige Kruste und eine lockere Textur.
4. **Quick (Schnell):** Kneten, aufgehen lassen und backen in einer kürzeren Zeit als das Basis-Programm. Das so gebackene Brot ist kleiner und fester.
5. **Sweet (Süß):** Kneten, aufgehen lassen und backen eines süßen Brotes. Sie können je nach Ihrem Geschmack noch weitere Zutaten hinzufügen.
6. **Cake (Kuchen):):** Kneten, aufgehen lassen und backen mit Aufgehen mittels Backnatron oder Backpulver.
7. **Jam (Marmelade):** Marmelade oder Fruchtgelee kochen. Früchte oder Gemüse müssen geschnitten in die Backform gegeben werden.
8. **Dough (Teig):):** Kneten und aufgehen lassen ohne Backen. Entnehmen Sie den fertigen Teig, um daraus Brotrollen, Pizza, gedämpftes Brot, usw. zuzubereiten.
9. **Ultra fast (Sehr schnell):** Kneten, aufgehen lassen und backen in kürzester Zeit. Das so gebackene Brot ist kleiner und fester.
10. **Bake (Backen):** Nur backen ohne Kneten und aufgehen. Diese Funktion können Sie auch nutzen um die Backzeit zu verlängern.
11. **Dessert (Nachspeise):** Kneten, aufgehen lassen und backen einer Nachspeise.
12. **Home Made (Benutzer):** Hier können Sie Ihr persönliches Programm einstellen; für Kneten, Aufgehen, Backen, Warmhalten können Sie die Zeit festlegen.

Der Zeitbereich ist wie folgt:
KNEAD1 (KNETEN1): 6-14 Minuten
RISE1 (AUFGEHEN1): 20-60 Minuten
KNEAD2 (KNETEN2): 5-20 Minuten
RISE2 (AUFGEHEN2): 5-120 Minuten
RISE3 (AUFGEHEN3): 0-120 Minuten
BAKE (BACKEN): 0-80 Minuten
KEEP WARM (WARMHALTEN): 0-60 Minuten

Im Menü „Home Made“,

a) Drücken Sie CYCLE einmal, KNEAD1 wird angezeigt, drücken Sie nun TIME um die Minuten abschließend zu Bestätigung CYCLE;
b) Drücken Sie CYCLE einmal, RISE1 wird angezeigt, drücken Sie nun TIME um die Minuten abschließend zu Bestätigung CYCLE.
c) Stellen Sie die folgenden Schritte auf dieselbe Weise ein. Nachdem Sie die Einstellungen beendet haben, drücken Sie zum Verlassen des Einstellungsmenüs START/STOP.
d) Drücken Sie START/STOP um die Programm zu starten.

Notiz: Die Einstellungen können für die nächste Benutzung gespeichert werden.

Färbung
Hiermit können Sie die Farbe der Kruste wählen; LIGHT (hell), MEDIUM (mittel) oder DARK (dunkel).

Laib (Größe)
Drücken Sie diese Taste, um die Größe des Brotes festzulegen. Bitte beachten Sie, dass auch die Verarbeitungsdauer einen Einfluss auf die Größe des Brotes hat.

Zeit (verzögerte Einschaltung)
Soll das Gerät nicht sofort mit dem Backen beginnen, können Sie hier die Zeit der verzögerten Einschaltung festlegen.

Führen Sie zum Einstellen folgende Schritte durch:

1. Wählen Sie das Programm, Färbung und Größe.
2. Wählen Sie die Verzögerung durch Drücken von TIME. Diese Zeit sollte die Betriebsdauer des Programms beinhalten. Ist es z.B. gerade 20:30 und das Brot soll an nächsten Tag um 7:00 fertig sein, müssen Sie als Zeit 10 Stunden und 30 Minuten einstellen. Drücken Sie wiederholt TIME bis 10:30 auf der Anzeige erscheint. Durch jeden Tastendruck wird die Zeit um 10 Minuten erhöht.
3. Drücken Sie STOP/START um das verzögerte Programm zu aktivieren. Sie sehen nun einen blinkenden Punkt und verbleibende Zeit auf der Anzeige.

Bitte beachten Sie, dass die maximal einstellbare Zeit 13 Stunden beträgt. Außerdem sollten keine leicht verderblichen Zutaten wie z.B. Eier, Frischmilch, Früchte oder Zwiebeln nicht in einem verzögerten Programm verwendet werden.

Pause
Nach Start des Programms können Sie dieses durch Drücken von PAUSE zu jeder Zeit unterbrechen. Alle Einstellung bleiben gespeichert; die verbleibende Zeit blinkt wenn pausiert auf der Anzeige. Drücken Sie zum fortsetzen erneut PAUSE.

Licht
Drücken Sie diese Taste einmal und die Lampe leuchtet. Nach einer Minute erlischt diese automatisch.

Warmhalten
Das Brot wird nach dem Backen automatisch für eine Stunde warmgehalten. Während dieser Zeit können Sie das Brot entnehmen und das Programm mit der Taste START/STOP beenden.

SPEICHER

Sollte während der Zubereitung der Strom ausfallen, wird der Backvorgang ohne Drücken von START/STOP automatisch fortgesetzt wenn innerhalb von 10 Minuten die Stromversorgung wiederhergestellt wird. Ist dies nicht der Fall müssen Sie die Zutaten aus der Backform entfernen, diese mit frischen Zutaten füllen und den Backvorgang neu starten, da der Speicher nicht länger als 10 Minuten gehalten werden kann. Ist der Teig noch nicht aufgegangen, können Sie START/STOP drücken und das Programm von neuem zu beginnen.

UMGEBUNG

Das Gerät arbeitet in einem großen Temperaturbereich, aber es wird Unterschiede in der Laibgröße geben. Es wird eine Raumtemperatur von 15℃ bis 34℃ empfohlen.

WARNANZEIGE

1. Falls „HHH" angezeigt wird nachdem Sie START/STOP gedrückt haben, ist die Temperatur im Inneren des Gerätes zu hoch. Das Programm wird in diesem Fall automatisch gestoppt. Öffnen Sie die Abdeckung und lassen das Gerät für 10 bis 20 Minuten abkühlen.
2. Falls „E E0" oder „E E1" angezeigt wird, hat der Temperatursensor eine Fehlfunktion. Lassen Sie den Sensor von einem Fachmann genau überprüfen.

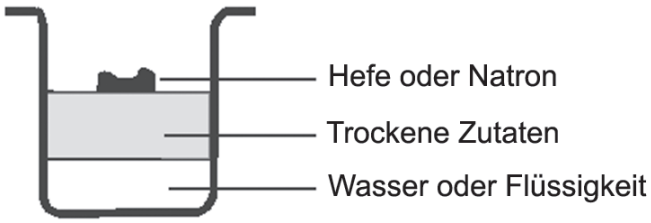
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Das Gerät kann etwas Rauch und einen bestimmten Geruch beim ersten Einschalten erzeugen. Dies ist normal und sollte bald aufhören. Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung.

1. Bitte prüfen Sie das Gerät und alle Zubehörteile auf Beschädigungen.
2. Reinigen Sie sämtliche Teile wie im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG" beschrieben.
3. Stellen Sie den Brotbackautomaten auf Backen und backen Sie ca. 10 Minuten ohne Füllung. Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie alle abnehmbaren Teile erneut.
4. Trocknen Sie alle Teile gründlich und setzen alles wieder zusammen. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

WIE SIE BROT ZUBEREITEN

1. Setzen Sie die Backform ins Gerät, drehen diese dann im Uhrzeigersinn bis diese einrastet. Stecken Sie den Knethaken auf die Welle. Es wird empfohlen die Öffnung mit hitzefestem Fett zu füllen, so vermeiden Sie, dass sich dort Teig festsetzt und der Knethaken schwer zu entfernen ist.
2. Füllen Sie die Zutaten in die Backform. Normalerweise wird zuerst das Wasser oder die flüssige Komponenten zuerst, dann Zucker, Salz und Mehl und die Hefe oder das Backpulver zuletzt hinzugefügt.



3. Bilden Sie mit den Fingern eine kleine Vertiefung oben im Mehl und geben dort die Hefe hinein. Lassen Sie die Hefe nicht in Berührung mit der Flüssigkeit oder Salz kommen.
4. Schließen Sie die Abdeckung komplett und stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
5. Wählen Sie das gewünschte Programm.
6. Drücken Sie COLOR um die Färbung der Kruste festzulegen.
7. Drücken Sie LOAF um die Laibgröße einzustellen. (700g oder 1000g)
8. Stellen Sie die verzögerte Einschaltung mittels Time ein. Diesen Punkt können Sie überspringen, wenn Sie den Backvorgang sofort beginnen wollen.
9. Drücken zum Starten START/STOP für ca. 1.5 Sekunden.
10. In den Programmen BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, QUICK, SWEET, CAKE, ULTRA-FAST und HOME-MADE hören Sie Pieptöne, die Ihnen zeigen wann Sie die Abdeckung zu öffnen und Zutaten hinzuzufügen haben. Es ist normal, dass während des Backens Dampf aus dem Gerät austreten kann.
11. Ist das Backen beendet, hören Sie 10 Pieptöne. Drücken Sie START/STOP für ca. 1.5 Sekunden, um das Programm abzuschließen. Öffnen Sie die Abdeckung mir einem Ofenhandschuh, drehen Sie die Backform gegen den Uhrzeigersinn und entnehmen diese.

Achtung: Die Backform und das Brot sind sehr heiß. Fassen Sie diese vorsichtig an.

12. Lassen Sie die Backform vor dem Entnehmen abkühlen. Lösen Sie Seiten des Brotes mit einem antihaft-geeigneten Schaber von den Rändern der Backform.
13. Drehen Sie die Backform um und geben das Brot auf einen Rost oder eine Arbeitsflache zu abkühlen. Schütteln Sie die Form bis das Brot herausfällt.
14. Lassen Sie das Brot vor dem Schneiden 20 Minuten herunterkühlen. Schneiden Sie das Brot mit einer elektrischen Brotschneidemaschine oder einem gezahnten Messer. Verwenden Sie kein normales Küchen-/Obstmesser, da dieses das Brot zerdrückt.
15. Falls Sie nicht anwesend sind, um START/STOP zu drücken, wird das Brot für 1 Stunde warm-gehalten. Nach dem Warmhalten hören Sie einen Piepton.
16. Trennen Sie das Gerät wenn nicht verwenden wird oder nach dem backen vom Stromnetz.

Notiz: Entfernen Sie vor dem Schneiden den Knethaken mit dem Haken aus dem Boden des Brotes. Da der Brotlaib heiß ist, fassen Sie den Knethaken nicht mit der Hand an.

Notiz: Wenn Sie das Brot nicht auf einmal essen sollten, können Sie den Rest in einem Beutel oder Behälter aus Kunststoff lagern. Brot lässt sich bis zu 3 Tage bei Raumtemperatur lagern. Bei einer längeren Lagerung von bis zu 10 Tagen sollten Sie das verpackte Brot im Kühlschrank aufbewahren. Das Ihr selber gebackenes Brot keine Konservierungsstoffe beinhaltet, kann es nicht wie gekauftes Brot über einen längeren Zeitraum aufbewahrt werden.

BESONDERE EINWEISUNG

1. Zum **Quick**-Programm

Im **Quick**-Programm wird das Brot mit Backpulver oder Backnatron schneller als mit Hefe zubereitet. Für ein ideales Ergebnis müssen die flüssigen Zutaten als Unterstes und die Trockenen darüber in die Backform gegeben werden. Anderenfalls könnten sich Zutaten in den Ecken sammeln und sich bei Kneten Klumpen bilden. In diesem Fall müssen Sie dem Teig mit einem Teigausstreicher nachhelfen.

2. Zum **Ultra fast**-Programm

Im **Ultra fast**-Programm wird ein Brot mit dichterer Textur innerhalb kürzester Zeit gebacken. Beim **Ultra fast**-Programm ist die richtige Wassertemperatur sehr wichtig; zu niedrig geht das Brot nicht auf, wenn zu heiß ist die Hefe ohne Wirkung. Bitte verwenden Sie für die Zubereitung nur Wasser mit einer Temperatur im Bereich von 48—50℃. Verwenden Sie zur Überprüfung ein Thermometer.

REINIGUNG UND WARTUNG

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen es vor der Reinigung abkühlen.

1. Backform: Drehen Sie die Form zum Entnehmen gegen den Uhrzeigersinn und ziehen diese dann nach oben. Wischen Sie die Außen- und Innenseite mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine Scharfen oder reibenden Reinigungsmittel, da sonst die Antihaftbeschichtung zerstört wird. Die Form muss vor dem Einsetzen vollständig getrocknet sein.

Notiz: Setzen Sie die Backform ein und drehen diese im Uhrzeigersinn in Position. Falls sich die Form nicht einsetzen lässt, richten Sie diese passend aus und drücken diese herunter.

2. Knethaken: Falls sich der Knethaken schwer aus dem Brot entfernen lässt, verwenden Sie den Haken. Sowohl der Knethaken als auch die Backform sind spülmaschinenfeste Bauteile.
3. Gehäuse: Reiben Sie das äußere Gehäuse gründlich mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine reibenden Reinigungsmittel, da diese die polierte Oberfläche beschädigen. Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser.

Notiz: Es wird empfohlen zur Reinigung die Abdeckung nicht abzunehmen.

3. Bevor Sie den Brotbackautomaten zur Aufbewahrung wieder einpacken, muss er vollständig abgekühlt, sauber, trocken und die Abdeckung geschlossen sein.

ÜBERSICHT DER BROTZUTATEN

1. **Brotmehl**
   Brotmehl ist ein Mehl mit hohem Glutengehalt. Es ist sehr flexibel, so dass die Hefe nicht herabsinkt. Der Glutengehalt ist höher als in normalen Weißmehl, deshalb werden die Laibe größer und die Textur lockerer. Mehl ist der Hauptbestandteil von Brot.
2. **Weißmehl**
   Weißmehl ist gemahlener Hart- und Weichweizen und eignet sich hervorragend für schnell gebackene Brote oder Kuchen.
3. **Vollkornmehl**
   Vollkornmehl sind komplett gemahlene Körner inkl. Schale und Keimlinge. Es ist schwerer und nahrhafter als Weißmehl. Brote aus Vollkornmehl sind in der Regel kleiner. Aus diesem Grund kombinieren viele Rezepte für ein gutes Ergebnis Weiß- und Vollkornmehl.
4. **Roggenmehl**
   Roggenmehl, auch „Schwarzmehl" genannt, ist dem Vollkornmehl sehr ähnlich. Damit der Teig gut aufgeht und Sie große Laibe bekommen, sollten Sie Roggenmehl immer zusammen mit etwas Brotmehl verwenden.
5. **Kuchenmehl**
   Kuchenmehl ist ein Mehl aus ausgesuchten Weizensorten mit wenig Proteinanteil speziell für die Kuchenzubereitung.
6. **Maismehl und Haferflocken**
   Maismehl und vor allem Haferflocken werden dazu verwendet als Zusatz die Textur und Geschmack eines Teiges zu verbessern.
7. **Zucker**
   Zucker ist wichtig für die Färbung der Kruste und den Geschmack des Brotes. Er hilft außerdem bei der Fermentierung des Brotes. Zucker wird bei den meisten Broten verwendet. Brauner Zucker, Puderzucker und sogar Zuckerwatte können zu speziellen Zwecken verwendet werden.
8. **Hefe**
   Die Hefe lässt den Teig durch CO2 aufgehen, dehnt das Brot und verfeinert die Textur. Die Hefe braucht hierzu Kohlenhydrate wie Zucker. Es gibt 3 Sorten Hefe: Frischhefe, aktive Trockenhefe und Instanthefe. Instanthefe wird am häufigsten verwendet. Das Mengenverhältnis für die Wirksamkeit

für Instanthefe und aktiver Trockenhefe entnehmen Sie dieser Tabelle:

- 1 Teelöffel aktiver Trockenhefe =3/4 Teelöffel Instanthefe
- 1.5 Teelöffel aktiver Trockenhefe =1 Teelöffel Instanthefe
- 2 Teelöffel aktiver Trockenhefe =1.5 Teelöffel Instanthefe

Hefe sollte im Kühlschrank gelagert werden, da dies bei hohen Temperaturen stirbt. Des Weiteren ist bei Frischhefe das Haltbarkeitsdatum zu beachten. Geht der Teig nicht auf, kann dieses an der Hefe liegen.

So prüfen Sie, ob die Hefe noch frisch und aktiv oder nicht ist.

- Geben Sie 1/2 Tasse warmes Wasser (45-500C) in einen Messbecher.
- Geben Sie 1 Teelöffel weißen Zucker hinzu und rühren; geben dann 2 Teelöffel Hefe hinzu.
- Stellen Sie den Messbecher für 10 Minuten an einen warmen Ort. Rühren Sie das Wasser nicht um.
- Durch den Schaum sollte sich das Volumen, anderenfalls ist die Hefe nicht mehr frisch und nicht mehr aktiv.
- Durch den Schaum sollte sich das Volumen, anderenfalls ist die Hefe nicht mehr frisch und nicht mehr aktiv.

9. **Salz**
   Salz ist wichtig für die Färbung der Kruste und den Geschmack des Brotes. Salz kann jedoch das Aufgehen des Teiges verhindern. Geben Sie nie zu viel Salz in den Teig. Ohne Salz wird das Brot etwas größer.
10. **Ei**
    Ei gibt dem Teig und Kuchen mehr Fülle und Textur.
11. **Fett, Butter und Pflanzenöl**
    Fett ist hilfreich das Brot weicher zu machen und länger frisch zu halten. Butter sollte zerlassen oder sehr klein geschnitten werden, so wird der Teig gleichmäßig.
12. **Backpulver**
    Backpulver lässt den Teig aufgehen und wird für das Backen von Brot oder Kuchen im Ultra Fast-Programm verwendet. Hierbei muss der Teig vor dem Backen nicht lange aufgehen, da der chemische Prozess bei Backen abläuft.
13. **Backnatron**
    Dieselbe Funktion wie Backpulver; es kann auch mit Backpulver zusammen verwenden werden.
14. **Wasser und andere Flüssigkeiten**
    Wasser ist eine unverzichtbare Zutat von Brot. Die Temperatur sollte zwischen 20°C und 25°C liegen. Im Ultra Fast-Programm sollte Wasser mit einer Temperatur von 45-50°C verwendet werden. Sie können das Wasser auch durch Frischmilch oder Wasser mit 2% Milchpulver ersetzen. Dies verbessert die Färbung der Kruste und den Geschmack des Brotes. Manche Rezepte beinhalten auch Säfte (wie Apfelsaft, Orangensaft, Zitronensaft usw.).

ZUTATEN ABMESSEN

Es ist wichtig sich an die angegebenen Mengenangaben zu halten. Sie sollten hierzu den Messbecher und den Messlöffel verwenden, da das Brot durch die Mengen stark beeinflusst wird.

1. Flüssige Zutaten abmessen

Wasser, Frischmilch oder andere Flüssigkeiten sollten mit dem Messbecher abgemessen werden. Zum Ablesen sollte der Becher auf einer ebenen Fläche stehen. Die Menge muss direkt auf dem Messstrich liegen.
Vor dem Abmessen von Öl o.ä. muss der Becher gründlich gereinigt werden.

2. Trockene Zutaten abmessen

Trockene Zutaten sollten lose mit dem Messlöffel oder dem Messbecher abgemessen werden. Nehmen Sie die Zutat mit dem Löffel auf und streichen Sie die überstehende Menge mit einem Messerrücken ab.

3. Zutaten hinzugeben

Die Zutaten sollten in folgender Reihenfolge hinzugegeben werden: Flüssige Zutaten, Eier, Salz, Milchpulver, usw. Zugegebenes Mehl darf die Flüssigkeiten nicht komplett berühren und die Hefe sollte auf dem trockenen Mehl liegen. Die Hefe darf in keinem Fall das Salz berühren. Falls die Maschine Ihnen akustisch mitteilt, wann Zutaten hinzugegeben werden sollen. Sollte Sie Früchte auch nur nach einem Piepton hin zugegeben werden Außerdem sollten keine leicht verderblichen Zutaten wie z.B. Eier, Frischmilch, Früchte oder Zwiebeln nicht in einem verzögerten Programm verwendet werden.

FEHLERBEHEBUNG

Nr.	Problem	Ursache	Lösung
1	Qualm während des Backens kommt aus den Belüftungsöffnungen.	Einige Zutaten sind an das Heizelement oder diesem zu nahe gekommen. Bei der ersten Verwendung kann sich noch Öl an diesem befinden.	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und reinigen das Heizelement, seien Sie aber vorsichtig sich nicht zu verbrennen. Trocken Sie es bei geöffneter Abdeckung.
2	Der Boden des Brotes ist zu dick.	Das Brot wurde zu lange warmgehalten und ist zu lange in der Backform verblieben und hat dadurch zu viel Wasser verloren.	Entnehmen Sie das Brot zügig ohne Warmhalten.
3	Das Brot lässt sich schwierig entnehmen.	Der Teig haftet zu stark an der Knetwelle der Backform.	Entnehmen Sie das Brot, füllen die Backform mit heißem Wasser und weichen Sie den Knethaken für 10 Minuten ein. Dann entnehmen Sie diesen.
4	Die Zutaten werden nicht gleichmäßig gemischt und schlecht gebacken.	1. Programm wurde falsch gewählt.	Wählen das richtige Programm.
		2. Nach der Verwendung wurde die Abdeckung mehrfach geöffnet und das Brot ist trocken, ohne eine braune Färbung der Kruste.	Öffnet Sie während des letzten Aufgebens nicht die Abdeckung.
		3. Der Rührwiderstand ist zu hoch, so dass der Knethacken sich nicht dreht und den Teig nicht verrührt.	Prüfen Sie den Knethaken entnehmen Sie die Backform und lassen das Gerät ohne Inhalt laufen. Falls es nicht läuft wenden Sie sich an den Kundenservice.
5	Es wird „H:HH" nach Druck auf **„Start/Stop"** angezeigt.	Die Temperatur im Brotbackautomaten ist zu hoch zum Brotzubereiten.	Drücken Sie „**Start/Stop**" und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, nehmen Sie das Brot aus der Backform und lassen es mit geöffneter Abdeckung abkühlen.
6	Der Motor ist zu hören; der Teig wird aber nicht gerührt.	Die Backform ist nicht richtig fixiert oder der Teig ist zu viel zum Umrühren.	Prüfen Sie die Backform auf festen Sitz und ob der Teig nach Rezept zubereitet wurde.
7	Das Brot ist so groß, dass es gegen den Deckel drückt.	Es wurde zu viel Hefe, Mehl oder Wasser verwenden oder die Umgebungstemperatur ist zu hoch.	Prüfen Sie die o.g. Punkte und reduzieren Sie die Hefe auf die richtige Menge.
8	Das Brot ist zu klein oder der Teig geht nicht auf.	Keine oder zu wenig Hefe wurde hinzugefügt, die Hefe hat eine schlechte Aktivität, die Wassertemperatur ist zu hoch, die Hefe ist mit Salz in Berührung gekommen oder die Umgebungstemperatur ist zu gering.	Prüfen Sie die Menge und Aktivität der Hefe, erhöhen Sie ggf. die Umgebungstemperatur.

Nr.	Problem	Ursache	Lösung
9	Der Teig ist zu viel, läuft aus der Backform.	Es wurde zu viel Flüssigkeit hinzugefügt, so dass der Teig zu weich ist, und es zu viel Hefe verwendet.	Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit, so wird der Teig fester.
10	Brot fällt während des Backens in der Mitte ein.	1. Das Mehl hat einen zu geringen Stärkegehalt und kann den Teig nicht aufgehen lassen.	Verwenden Sie Brotmehl oder Stärkepulver.
		2. Die Hefe arbeitet zu schnell oder die Temperatur war für die Hefe zu hoch.	Verwenden Sie Hefe unter Raumtemperatur.
		3. Zu viel Wasser macht den Teig zu feucht und weich.	Je nach Zutaten wird das Wasser absorbiert, passen Sie die Menge an Wasser an.
11	Das Brot ist zu schwer und die Textur zu dicht.	1. Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser.	Reduzieren Sie das Mehl oder verwenden mehr Wasser.
		2. Zu viele Früchte oder zu viel Vollkornmehl.	Reduzieren Sie die entsprechenden Zutaten oder erhöhen die Menge der Hefe.
12	Der mittlere Teil ist nach dem Schneiden hohl.	1. Zu viel Wasser oder Hefe oder kein Salz.	Weniger Wasser oder Hefe oder prüfen Sie die Menge an Salz.
		2. Wassertemperatur zu hoch.	Prüfen Sie die Temperatur.
13	Die Oberfläche des Brotes ist mit einem trockenen Pulver bedeckt.	1. Es sind Zutaten mit einem hohen Glutengehalt im Teig, wie Butter, Bananen, usw.	Geben Sie Zutaten mit einem hohen Glutengehalt in den Teig.
		2. Nicht richtig verrührt, da zu wenig Wasser.	Prüfen Sie das Wasser und die Mechanik des Gerätes.
14	Die Kruste ist zu dick und die Färbung zu dunkel, wenn Sie Kuchen oder andere Lebensmittel mit einem hohen Anteil an Zucker backen.	Verschiedene Rezepte oder Zutaten haben einen starken Effekt bei Brotbacken; die Färbung kann durch zu viel Zucker entstehen.	Sollte die Färbung bei einem Rezept mit viel Zucker zu dunkel sein, drücken Sie zum Pausieren 5-10 Minuten vor Ende des Programms **„Start/Stop".** Lassen Sie das Brot oder den Kuchen mit geschlossener Abdeckung für weitere 20 Min. im Gerät.

REZEPTE

Die folgenden Rezepte dienen bloß zur Orientierung. Sie können die Zutaten je nach Ihrem Geschmack verändern.

1. BASISBROT:

Menge Zutat	**700g**	**1000g**
1.Wasser	250ml	350ml
2.Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
3.Salz	1 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel
4.Zucker	1 1/2 Esslöffel	2 Esslöffel
5.Mehl	3 Tassen	4 1/3 Tassen
6.Hefe	1 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel

2. Vollkornbrot:

Menge Zutat	700g	1000g
1.Wasser	250ml	350ml
2.Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
3.Salz	2 Teelöffel	2 1/4 Teelöffel
4.Vollkornmehl	2 Tassen	3 Tassen
5.Mehl	1 Tasse	1 1/3 Tassen
6.Brauner Zucker	2 Esslöffel	2 1/2 Esslöffel
7.Milchpulver	2 Esslöffel	3 Esslöffel
8.Hefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel

3. Baguette:

Menge Zutat	700g	1000g
1.Wasser	250ml	350ml
2.Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
3.Salz	1 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel
4.Zucker	1 1/2 Esslöffel	2 Esslöffel
5.Mehl	3 Tassen	4 1/3 Tassen
6.Hefe	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel

4. Schnelles Brot (Quick-Programm):

Menge Zutat	1000g
1.Wasser (40~50℃)	350ml
2.Öl	3 Esslöffel
3.Salz	1 1/2 Teelöffel
4.Zucker	2 Esslöffel
5.Mehl	4 1/3 Tassen
6.Hefe	3 Teelöffel

5. Süßes Brot:

Menge Zutat	700g	1000g
1.Wasser	250ml	300ml
2.Pflanzenöl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
3.Salz	1 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel
4.Zucker	3 Esslöffel	4 Esslöffel
5.Raffiniertes Mehl	3 Tassen	4 1/3 Tassen
6.Hefe	1 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel
7.Milchpulver	2 Esslöffel	2 Esslöffel

6. Kuchen:

Menge Zutat	1000g
1.Butter	8 Esslöffel
2.Zucker	8 Esslöffel
3.Ei	5 Stk.
4.Kuchenmehl	1 1/2 Tassen
5.Aroma	1 Teelöffel
6.Zitronensaft	1 1/3 Esslöffel
7.Hefe	1 Teelöffel

7. Marmelade:

Menge Zutat	
1.Pürierte Erdbeeren	4 Tassen
2.Zucker	1 Tasse
3.Puddingpulver	1 Tasse

8. Teig:

Menge Zutat	700g	1000g
1.Wasser	270ml	350ml
2.Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
3.Salz	1 Teelöffel	2 Teelöffel
4.Raffiniertes Mehl	3 Tassen	4 1/3 Tassen
5.Zucker	2 1/2 Esslöffel	2 1/2 Esslöffel
6.Hefe	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel

9. Sehr schnelles Brot (ULTRA FAST-Programm)

Menge Zutat	700g	1000g
1.Wasser(48℃)	270ml	350ml
2.Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
3.Salz	1	1 1/2
4.Raffiniertes Mehl	3 Tassen	4 1/3 Tassen
5.Zucker	3 Esslöffel	4 Esslöffel
6.Hefe	2 Teelöffel	3 Teelöffel

10. Dessert

Menge Zutat	
1.leicht geschlagene Eier	3 Stk.
2.Milch	1 3/4 Tassen
3.Gekochter Reis	1 1/2 Tassen
4.Zucker	1/2 Tasse
5.Rosinen (optional)	1/2 Tasse
6.Vanille	1 Teelöffel
7.Zimt	1 Teelöffel

SICHERHEITSHINWEISE UND GEWÄHRLEISTUNG

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Sie erhalten bei Kauf dieses Produktes zwei Jahre Gewährleistung auf Defekt bei sachgemäßem Gebrauch.
- Bitte verwenden Sie das Produkt nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Produkt oder in der Umgebung des Produktes.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig und führen Sie Reparaturen nie selber aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder den Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Reparaturen am Gerät sollten nur von einer autorisierten Fachwerkstatt durchgeführt werden.
- Öffnen Sie in keinem Fall das Gerät.
- Falscher Zusammenbau führt möglicherweise zu Fehlfunktionen oder dem Totalausfall.
- Das Gerät sollte vor jeglichen Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung geschützt werden.
- Das Gerät bitte nicht mit Reinigungsmitteln reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung nur ein trockenes (Mikrofaser) Tuch.
- Schließen Sie das Gerät nur an die dafür vorgesehene Netzspannung.
- Schließen Sie das Gerät in keinem Fall an andere Spannungen als vorgesehen an.
- Die Gewährleistung verfällt bei Fremdeingriffen in das Gerät.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

CE

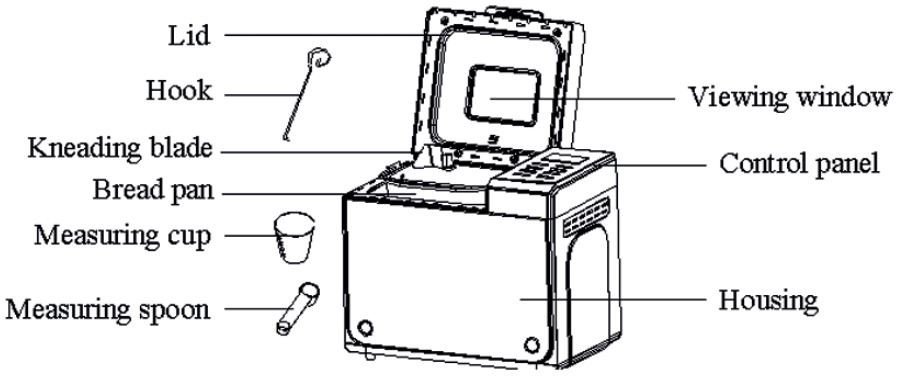
Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2004/108/EG (EMV)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EG (LVD)

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

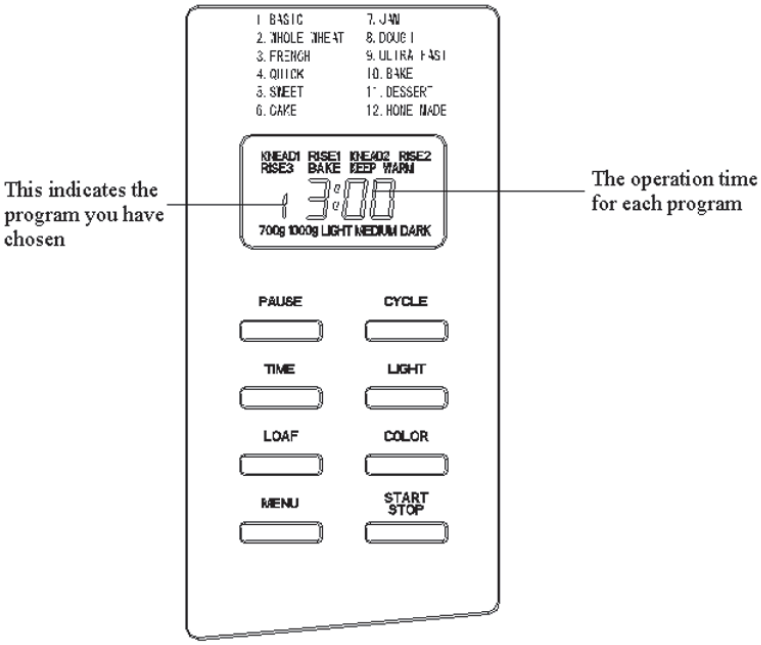
1. Read all instructions
2. Before use, check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair, electrical or mechanical adjustment.
4. Do not press hot surfaces. Use handles or knobs. As the handle is close to metallic decorative sheets, it is recommended to open the lid with gloves or away from the metallic decorative sheets or when cooling down in order to avoid a risk of scald.
5. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
10. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not press any moving or spinning parts of the machine when baking.
14. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
15. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan; this may damage the bread pan.
16. Metal foils or other materials must not be inserted into the appliance as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
17. Never cover the appliance with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
18. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
19. Do not operate the appliance for other than its intended use.
20. Do not use outdoors.
21. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
22. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    e. staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    f. farm houses;
    g. by clients in hotels, motels and other residential type environments;
    h. bed and breakfast type environments
23. Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.
24. **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

KNOW YOUR BREAD MAKER



INTRODUCTION OF CONTROL PANEL

(The silkscreen is subject to change without prior notice.)



After power-up
As soon as the bread maker is plugged the power supply, a beep will be heard and "1 3:00" appears in the display. But the two dots between the "3" and "00" don't flash constantly. The "1" is the default program. 1000g and MEDIUM will appear on LCD. They are default setting.

Start/stop
For starting and stopping the selected baking program
To start a program, press the "START/STOP" button for approx. 1.5 seconds. A short beep will be heard and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button is inactivated except the START/STOP, LIGHT, and PAUSE buttons after a program has begun.
To stop the program, press the "START/STOP" button for approx. 1.5 seconds, then a beep will be heard, it means that the program has been switched off.

Menu
It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button discontinuously, the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained below.

1. **Basic:** kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavor.
2. **Whole wheat:** kneading, rise and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
3. **French:** kneading, rise and baking with a longer rise time. The bread baked in this menu will have a crisper crust and loose texture.
4. **Quick:** kneading, rise and baking loaf within the time less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
5. **Sweet:** kneading, rise and baking sweet bread. You may also add ingredients to add flavor.
6. **Cake:** kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder.
7. **Jam:** boiling jams and marmalades. Fruit or vegetables must be chopped before putting it into the bread pan.
8. **Dough:** kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9. **Ultra fast:** kneading, rise and baking loaf in a short time, bread with a dense texture.
10. **Bake:** only baking, no kneading and rise. Also used for increasing the baking time on selected settings.
11. **Dessert:** kneading, rise and baking dessert.
12. **Home made:** Can self-program by customer, to reset kneading, rise, baking, keep warm every step time.

The time range of each program as following:

KNEAD1: 6-14 minutes
RISE1: 20-60 minutes
KNEAD2: 5-20 minutes
RISE2: 5-120 minutes
RISE3: 0-120 minutes
BAKE: 0-80 minutes
KEEP WARM: 0-60 minutes

Under the menu of Home Made,

a. Press CYCLE button once, KNEAD1 will appear on LCD, then press TIME button to adjust the minutes, and press CYCLE to confirm the time for this step;
b. Press CYCLE to enter the next step, RISE1 will appear on LCD, and then press TIME button to adjust the minutes, the number will increase rapidly if TIME button is holding. Further press CYCLE to confirm.
c. In this way set the remaining steps. Upon finishing setting for all steps, press Start/stop button to exit the setting.
d. Press Start/stop button further to activate the operation.

Note: the setting can be memorized and is effective in next use.

Color
With the button you can select LIGHT, MEDIUM or DARK color for the crust.

Loaf
Press this button to select the size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size.

Time
If you want the appliance do not start working immediately, you can use the button to set the delay time. The step of set delay function is as follows:

1. Select your menu, color, loaf size.
2. Set the delay time by pressing TIME button. The delay time should include the operation time of chose menu. Suppose it is 8:30PM now and you want the bread is ready to serve at 7:00Am of next day, so the delay time should be 10 hours and 30 minutes. Press TIME button continuously until 10:30 appear on the display. The increment of each press is 10 minutes.
3. Press the STOP/START button to activate this delay program. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time.
   Please be noted the maximum delay time is 13 hours. And do not use any perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, and onions in the delayed menu.

Pause
After procedure starts up, you can press PAUSE button to interrupt at any time, the operation will be paused but the setting will be memorized, the outstanding time will be flashed on the LCD. Press PAUSE button again, the program will continue.

Light
Press the button once, the lighting lamp will be illuminated to expediently view the operation. Within 1minutes, if you press the button again, the lighting lamp will be extinguished. After 1 minute, don't need to press the button, the lamp will be extinguished automatically.

Keep warm
Bread can be automatically kept warm for 1 hour after baking. During keeping warm, if you would like to take the bread out, switch the program off by pressing the START/STOP button.

MEMORY

If the power supply has been interrupted during the course of making bread, the process of making bread will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing "START/STOP" button. If the interruption time exceeds 10 minutes, the memory cannot be kept, you must discard the ingredients in the bread pan and add the ingredients into bread pan again, and the bread maker must be restarted. But if the dough has not entered the rising phase when the power supply breaks off, you can press the "START/STOP" directly to continue the program from the beginning.

ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperature, but there may be any difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest that the room temperature should be within the temperature of 15℃ to 34℃.

WARNING DISPLAY

1. If the display shows "H HH" after you have pressed START/STOP button, the temperature inside is still too high. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows "E E0" or "E E1"after you have pressed START/STOP button, the temperature sensor is malfunction please check the sensor carefully by Authorized expert.

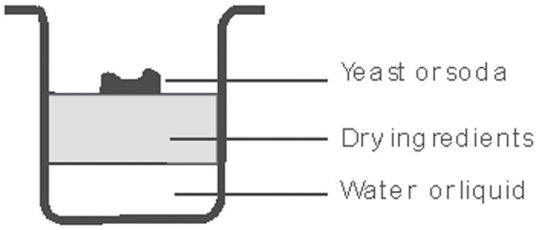
BEFORE THE FIRST USE

The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

1. Please check whether all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the section "CLEANING AND MAINTENANCE".
3. Set the bread maker on BAKE mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again.
4. Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for using.

HOW TO MAKE BREAD

1. Place the bread pan in position, then turning it in clockwise until they click in correct position. Fix the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill hole with heat-resisting margarine prior to place the kneading blade to avoid the dough sticking the kneading blade, also this would make the kneading blade be removed from bread easily.
2. Place ingredients into the bread pan. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.



3. Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation, and make sure it does not come into contact with the liquid or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Press the Menu button until your desired program is selected.
6. Press the **COLOR** button to select the desired crust color.
7. Press the **LOAF** button to select the desired size. (700g or 1000g)
8. Set the delay time by pressing Time button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Press the **START/STOP** button for approx. 1.5 seconds to start working.
10. For the program of **BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, QUICK, SWEET, CAKE, ULTRA-FAST** and **HOME-MADE** beeps sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the Lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent in the lid during baking. This is normal.
11. Once the process has been completed, 10 beeps will be heard. You can press **START/STOP** button for approx. 1.5 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, turn the bread pan in anti-clockwise and take out the bread pan.

Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.

12. Let the bread pan cool down before removing the bread. Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
13. Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out.
14. Let the bread cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended slicing bread with electric cutter or dentate cutter, had better not with fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.
15. If you are out of the room or have not pressed START/STOP button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, when keep warm is finished, 1 beep will be heard.
16. When do not use or complete operation, unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the Kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot; never use the hand to remove the kneading blade.

Note: If bread has not been completely eaten up, advise you to store the remained bread in sealed plastic bag or vessel. Bread can be stored for about three days during room temperature, if you need more day storage, pack it with sealed plastic bag or vessel and then place it in the refrigerator; storage time is at most ten days. As bread made by ourselves does not add preservative, generally storage time is no longer than that for bread in market.

SPECIAL INTRODUCTION

1. For **Quick** program

With **Quick** program, the bread maker can finish making a loaf within shorter period with baking powder or soda in place of yeast. To obtain perfect quick bread, it is suggested that all liquid ingredients shall be placed at the bottom of the bread pan and dry ingredients on the top, but during the initial kneading, some dry ingredients may collect in the corners of the pan, so in order to avoid flour clumps, you may use a rubber spatula to help to knead dough.

2. For **Ultra fast** program

With **ultra fast** program, the bread maker can finish making a loaf within shortest period, so the loaf may be a little denser in texture. For **Ultra fast** bread, water temperature is very critical for fermentation performance, if water temperature is too low, the loaf will not rise to the expected size; if water temperature is too high, yeast is likely to lose activity so as to affect fermentation performance. Please note water temperature should be controlled in the range of 48—50℃, so before making **Ultra fast** bread, you must use a thermometer to measure water temperature.

CLEANING AND MAINTENANCE MEMORY

Disconnect the machine from the power outlet and let it cool down before cleaning.

1. Bread pan: remove the bread pan by turning it in anti-clockwise, then pulling the handle to remove it, wipe inside and outside of pan with a damp clothes, do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely before installing.

Note: Insert the bread pan and turning it in clockwise until it fixed in correct position. If it cannot be inserted, adjust the pan lightly to make it is on the correct position then press it down.

2. Kneading blade: If the kneading blade is difficult to remove from the bread, use the hook. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth. Both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.
3. Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner for cleaning, as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

Note: It is suggested not disassembling the lid for cleaning.

4. Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, clean and dry, and the lid is closed.

INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS BEFORE

1. Bread flour

Bread flour is a kind of high-gluten flour, also called as high-protein flour containing high protein, which has good flexibility and can prevent loaf from being sunken during rising. As typically the content of its gluten is higher than that in plain flour, it can be used for making loaf having large size and good inner fiber texture. Bread flour is the most important ingredient to make loaf.

2. Plain flour

Plain flour is a blend of refined soft and hard wheat, and especially applicable to make quick bread or cake.

3. Whole wheat flour

Whole wheat flour, which is ground from whole wheat, contains bran and wheat germ. It is heavier and richer in nutrition than plain flour. Usually the bread made of whole wheat flour is smaller in size, so in many recipes the whole wheat flour and bread flour are combined in order to achieve best result.

4. Black wheat flour

Black wheat flour, also named as "rough flour", is a kind of high fiber flour similar to whole wheat flour. To obtain the larger size of bread during rise, it shall be used in combination with high proportion of bread flour.

5. Cake powder

Cake powder, which is ground from soft wheat or low-protein wheat, is specially used for making cake.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oat flour are ground from corn and oatmeal respectively, both of which are the additive ingredients of making rough bread in order to enhance the flavor and texture.

7. Sugar

Sugar is very important for crust color and flavor of bread. It also helps to ferment bread as nutriment. Usually white sugar is used in most cases. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be used for special purpose.

8. Yeast

The purpose of yeast is to ferment dough by producing carbon dioxide which can expand bread and then soften inner fiber texture, however, fast breeding of yeast needs carbohydrate in sugar and flour as nutriment. Usually there are three types of yeast: fresh yeast, active dry yeast and instant yeast, wherein instant yeast is used more frequently, traditional active dry yeast may be used to obtain better fermentation effect, but instant yeast operates faster than active dry yeast.

Conversion relation between instant yeast and active dry yeast is as follows:

1tsp. active dry yeast =3/4 tsp. instant yeast
1.5tsp. active dry yeast =1 tsp. instant yeast0
2tsp. active dry yeast =1.5 tsp. instant yeast

Moreover, yeast shall be stored in refrigerator as it may be killed at high temperature, before using, ensure the yeast is fresh by checking the expiration date of yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually bread or dough, which fails to rise, is due to stale yeast being used. The ways described below will check whether your yeast is fresh and active or not.

- Pour 1/2 cup warm water (45-500C) into a measuring cup
- Add 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2tsp. yeast over the water.
- Put the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.
- The froth generated by yeast shall come up to 1-cup mark; otherwise the yeast may be stale or inactive.

9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. If you don't want to use salt, omit it, but bread would be a bit larger.

10. Egg

Eggs add richness and a soft texture to bread dough and cake.

11. Grease, butter and vegetable oil

Grease is helpful to make bread softer and prolong storage life. Butter should be melted or chopped to small particles prior to use so that it can be stirred evenly.

12. Baking powder

Baking powder is a raising agent mainly used in making the Ultra Fast bread and cake. It does not require fermentation time before baking as the chemical reaction works during baking process.

13. Soda

The same as above, it can also be used in combination with baking powder.

14. Water and other liquids

Water is indispensable ingredient for making bread. Generally, water temperature between 20°C and 25°C is ideal. But for making Ultra Fast bread, the water temperature should be within 45-50°C in order to enhance fermentation rate. The water may also be replaced by fresh milk, or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes call for juices (such as apple juice, orange juice, lemon juice and etc.) in order to add bread flavor.

INGREDIENT MEASUREMENT

One most important step for making good bread is to measure ingredients accurately. It is strongly suggested using measuring cup or measuring spoon to obtain accurate measurement, otherwise the bread will be largely influenced.

1. Liquid ingredient measurement

Water, fresh milk or similar liquids should be measured with measuring cup.
When reading amount, the measuring cup shall be placed on a horizontal flat surface and keep your eyes level, the liquid level line must be aligned with the mark of measurement.
Before measure oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly.

2. Dry ingredient measurement

Dry ingredient should be kept in natural loose condition and measured with measuring spoon or cup, dry measuring shall be done by gently spooning ingredients into measuring cup, once filled, level off with knife to ensure accurate measurement.

3. Add-ingredient sequence

Usually ingredients shall be added according to the following sequence: liquid ingredients, eggs, salt and milk powder etc. When adding flour, it shall not be contacted by liquids completely and the yeast shall be placed on the dry flour. Pay special attention that yeast must not contact with salt. If the machine is provided with auto add-ingredient function, fruit ingredients shall be added only after beep sound is heard to prompt you. In addition, when you use "long-time" delay function, never add the perishable ingredients such as eggs or fruit ingredients.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

No.	Problem	Cause	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking	Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element	Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid.
2	Bread bottom crust is too thick	Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much	Take bread out soon without keeping it warm
3	It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneader for 10 minutes, then take it out and clean.
4	Stir ingredients not evenly and bake badly	1.selected program menu is improper	Select the proper program menu
		2.after operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color	Don’t open cover at the last rise
		3.Stir resistance is too large so that kneader almost can’t rotate and stir adequately	Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.
5	Display “H:HH” after pressing “start/stop” button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Press “start/stop” button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down
6	Hear the motor noises but dough isn’t stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately
7	Bread size is so large as to push cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons
8	Bread size is too small or bread has no rise	No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.

Nr.	Problem	Ursache	Lösung
9	Dough is so large to overflow bread pan	The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity
10	Bread collapses in the middle parts when baking dough	1.used flour is not strong powder and can't make dough rise	Use bread flour or strong powder.
		2.yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Yeast is used under room temperature
		2. Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe
11	Bread weight is very large and organization construct is too dense	1.too much flour or short of water	Reduce flour or increase water
		2.too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
12	Middle parts are hollow after cutting bread	1. Excessive water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		2.water temperature is too high	Check water temperature
13	Bread surface is adhered to dry powder	1.there is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinosity ingredients into bread.
		2.stir not adequately for short of water	Check water and mechanical construct of bread maker
14	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press **start/stop** to interrupt the program 5-10min ahead of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed

RECIPES

The following recipes are only for reference, you may adjust them depending on ingredients, own taste and experiments.

1. BASIC BREAD:

SIZE MATERIAL	700g	1000g
1.WATER	250ml	350ml
2.OIL	2 tablespoons	3 tablespoons
3.SALT	1teaspoons	1 1/2teaspoons
4.SUGAR	1 1/2 tablespoons	2 tablespoons
5.FLOUR	3 cups	4 1/3 cups
6.YEAST	1 teaspoons	1 1/2 teaspoons

2. WHOLE WHEAT BREAD:

SIZE MATERIAL	700g	1000g
1.WATER	250ml	350ml
2.OIL	2tablespoons	3 tablespoons
3.SALT	2 teaspoons	2 1/4 teaspoons
4.WHOLE WHEAT	2 cups	3 cups
5.FLOUR	1cups	1 1/3cups
6.BROWN SUGAR	2 tablespoons	2 1/2 tablespoons
7.MILK POWDER	2 tablespoons	3 tablespoons
8.YEAST	1 teaspoons	1 teaspoons

3. FRENCH BREAD:

SIZE MATERIAL	700g	1000g
1.WATER	250ml	350ml
2.OIL	2 tablespoons	3 tablespoons
3.SALT	1 teaspoons	1 1/2 teaspoons
5.SUGAR	1 1/2 tablespoons	2 tablespoons
4.FLOUR	3 cups	4 1/3 cups
6.YEAST	3/4 teaspoons	1 teaspoons

4. QUICK BREAD:

SIZE MATERIAL	1000g
1.WATER(40~50℃)	350ml
2.OIL	3 tablespoons
3.SALT	1 1/2teaspoons
4.SUGAR	2 tablespoons
5.FLOUR	4 1/3 cups
6.YEAST	3 teaspoons

5. SWEET BREAD:

SIZE MATERIAL	700g	1000g
1.WATER	250ml	300ml
2.VEGETABLE OIL	2 tablespoons	3 tablespoons
3.SALT	1teaspoon	1 1/2teaspoon
4.SUGAR	3 tablespoons	4 tablespoons
5.REFINED FLOUR	3 cups	4 1/3cups
6.YEAST	1 teaspoons	1 1/2 teaspoons
7.MILK POWDER	2 tablespoons	2 tablespoons

6. CAKE:

SIZE MATERIAL	1000g
1.BUTTER	8 tablespoons
2.SUGAR	8 tablespoons
3.EGG	5
4.Self-raising flour	1 1/2 cups
5.Flavouring essence	1 teaspoon
6.LEMON JUICE	1 1/3 tablespoons
7.YEAST	1 teaspoons

7. JAM:

SIZE MATERIAL	
1.Smashed strawberry	4 cups
2.SUGAR	1 cup
3.Pudding powder	1 cup

8. DOUGH:

SIZE MATERIAL	700g	1000g
1.WATER	270ml	350ml
2.OIL	2 tablespoons	3 tablespoons
3.SALT	1teaspoon	2 teaspoons
4.REFINED FLOUR	3 cups	4 1/3cups
5.SUGAR	2 1/2 tablespoons	2 1/2 tablespoons
6.YEAST	3/4 teaspoons	1 teaspoons

9. ULTRA FAST BREAD:

SIZE MATERIAL	700g	1000g
1.WATER(48℃)	270ml	350ml
2.OIL	2 tablespoons	3 tablespoons
3.SALT	1	1 1/2
4.REFINED FLOUR	3 cups	4 1/3cups
5.SUGAR	3 tablespoons	4 tablespoons
6.YEAST	2 teaspoon	3 teaspoon

10. DESSERT:

SIZE MATERIAL	
1.slightly beaten eggs	3 pcs
2.milk	1 3/4cups
3.cooked rice	1 1/2cups
4.sugar	1/2cup
5.raisins (optional)	1/2cup
6.vanilla	1 Tsp
7.cinnamon	1 Tsp

HINTS ON DISPOSAL

According to the European waste regulation 2002/96/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

DECLARATION OF CONFORMITY

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.

CE

This product is conform to the following European Directives:
2004/108/EC (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EC (LVD)